

官邸のタケノコ

筍9話

近藤 政次

その1、官邸のタケノコ

小泉純一郎総理の時代に新旧の官邸に何回か訪れた。官邸の狭小な中庭に7〜8本の孟宗竹が植えてある。タケノコの季節の春4月になると、顔を出すタケノコを誰が口にするのか、ふと思ふ。田舎生まれの小生にとつては、あたりムダにしないで、地の恵みをキッチリと口にして欲しいものと願っている。なお、衆議院議長の公邸にも竹は植えてあり、こちらは松竹梅がゆっくりと楽しめる。

その2、竹林に数千万円

今から約40年前、川崎市高津区の荒れた竹林から無造作にゴミ風にしててあった(?)数千万円が発見された。ニュースになったことから記憶にある方もあるだろう。最終的には所有者

が現われ幕を閉じた。

最初の発見者は東北出身の夫婦であった。この夫婦は山菜とりが好きで山菜のシーズンになると川崎や横浜の山林(当時はまだそんな所があった)に足を踏み入れて収穫、自然の恵みを経営する焼き鳥店で客にサービスしていた。たまたま、その拾い主は小生が飲みについている店の夫婦ものだった。私の周辺の人たちは皆、その話題を知っていた。「当時、店の前にテレビが取材に来ていた」との話だ。

結末は他人の所有地に無断でタケノコ盗りに立入った夫婦が何分の謝礼を手にしたかは不明。ママに「聞いてどうするコンちゃん」と言われそうでも未だ直接聞いていない。

その3、田植え時のタケノコの

煮しめと赤飯

生まれは新潟県の山村、積雪は2〜3メートルは普通だ。豪雪の年は4月初めまで残雪が山々の沢に見える。春の花祭は1か月遅れの5月8日に行う。春と初夏がいっしょにやってくる。この花祭を終えて一斉に田

植がスタートする。田植の日、各家ではタケノコ(孟宗竹)と身欠きニシンとフキ、ゼンマイ(前年もの)、コンニャクなどの煮しめと赤飯を野良に持ち込み、田植の昼飯とする。子供たちも寄つてそのごちそうにあずかる。味は各家でそれぞれ違う。赤飯は青々としたホーノキの新葉につつむ。赤飯も、ササゲ、小豆、インゲンなど様々、竹皮は赤飯をつつんだり、ぞうりの鼻緒に編み込んだりする。竹の小枝はホウキにし、本体は節を抜き、パイプ替りにしたり、竹細工の材料とする。

その4、根曲り竹のタケノコ

山が笑う淡い緑色になる頃、雑木林の下草として生えているクマザサのタケノコがゼンマイ、ワラビ、タラの芽にまけじとニョキニョキと伸びだす。雪国では冬の雪の重みで斜面に生える杉の木やクマザサも根が曲がるので根曲がりタケと呼んでいる。15〜20センチの長さに生長したものが収穫のタイミング。即ちポリウムもあり、軟らかさも保てる時期だ。ポキポキと手で

折って、布袋に入れる。1時間もすると袋が一杯になる。小学生低学年の仕事だ。入る里山は子供たちはフリーパス。アク抜きする必要はなく、皮をクルクルとむき、みそ汁の具にする。ナタネ油を数滴たらすと一層おいしいし、きれいな緑色のタケノコの歯ごたえは子供心にも「ウメーな」。

母に何度もホメられた覚えがある。ただ、この季節、ヘビやケムシもソロソロ顔を出す。用意した棒で手を出す前に目的の周辺をバタバタ叩いてからササヤブに入る。なお、クマザサの新葉は収穫し、チマキのつつみ皮として使用する。我が実家の山々にはクマもイノシシもない。

その5、三浦半島の真竹の

タケノコ

三浦半島には孟宗竹よりも2まわりほど細いタケ、真竹が多い。三浦市に住む知りあいからダンボール箱をいただいた。電話で「このタケノコは下ゆですることなく煮物、いためもの、ミソ汁の具でもOK」と連絡を受けて直接調理をした。ややエグ

味のあるのが又、何ともいえない野性味を感じさせる。何といっても下ゆでなしが手間いらずで良い。軽いシヤキシヤキとした舌ざわりも絶品。知り合いが言うには、モノ干し竿や竹細工にも使われるという。このタケノコは地元消費で京浜のスーパ―には出てこない。

その6、荏田のタケノコ

横浜市青葉区の荏田周辺は江戸時代から都筑のタケノコとして名高い。昭和53年4月、テレビで旬の味・タケノコを取材した。田園都市線「江田駅」近在の農家を訪れ、竹林でのタケノコ掘りから料理まで協力してもらった。手入れの行き届いた竹林の美しさに驚いた。実家の集落の竹林は4・5年ごとに古くなった竹の間引きや根切りグワで竹の周辺をすき起こし、土をやわらかにする程度。

この荏田地域は、江戸期からの産地。ロケハンの際、主人から「目黒式栽培法」について教えてもらった。落語の「目黒の秋刀魚」でおなじみの東京目黒周辺もタケノコの産地であった。「目黒式」

はここから伝来したものという。炭火で皮に切り目を入れ蒸し焼きにしたアツアツのタケノコをワサビ醤油でフーフー言いながら口にした時のウマきは初めての体験であった。

その7、京都のタケノコ

京都府に転居した義妹夫婦から毎年4月下旬に水煮したタケノコを送ってくる。京都は昔からタケノコの産地として知られ、早掘りは3月から始まる。先に述べた荏田の農家のように手間暇をかけて丹精をした竹林からの贈り物である。毎年楽しみにその季節を迎える。何といってもタケノコ料理には木の芽（サンショウの新葉）が欠かせない。そのため、自宅周辺の散歩がてらサンショウの木がある箇所を数カ所確認し、やわらく風にふるえる新芽をトゲトゲに注意して4〜5枚いただき、京都のタケノコに平手でパンとたたき、かぐわしいサンショウを添える。

その8、タケノコ料理のこと

学生時代、アルバイト仲間在中大法学部卒で司法試験をめざ

していた数人の男たちと付き合っていた。その一人がタケノコ料理に一家言を有していた。ある日、タケノコを手に入れたからビールを持って来いとの話があった。夕方、数人でサッポロジャイアンツと乾き物を手にして彼の下宿を訪問した。到着した時すでに下ゆでを済ませた立派な3本のタケノコが並んでいた。中華風のいため物、刺身にしたり、あつという間に数品をつくり、4人でサッポロジャイアンツを何本かのみ干した。実に包丁さばきは鮮やかで、手際よく味もうまかった。司法試験は全員不可で、弁護士の友達はできなかった。

その9、市民館の竹林

私たちのグループが会議や展示に使う、区立の幸市民館がある。この館の外側に40年前から孟宗竹が植えられている。当初は手入れもい加減で、やがて竹林は消えると思っていたが、10年前位からしっかり管理され持ち直した。2階の会議室の窓から5〜6本の竹が風にゆっくりと左右になびき、涼し気な表情を見せる。季節の良い頃は

窓をよく開ける。風が緑色の匂いをサーッと運んでくる。会議の打合せが終わってもしばらくその場で過ごす。

(終)

